

Pitice od sira



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** sitnog sira
- **180 g** kisele pavlake
- **50 ml** ulje
- **1** prstohvatsoli
- **9** tankih kora za pitu
- Za premazivanje:
- **100 ml** gazirane mineralne vode
- **50 ml** ulja

Priprema

U odgovarajuću posudu staviti sir, dodati kiselu pavlaku, ulje, posoliti i sve izmješati ručnom žicom za miješanje kako bi se svi sastojci sjedinili.

500 g kora preseci napola (niz duž-kao na slici i odvojiti 18 delova).

Premazati jednu koru nadevom od sira...

...pa stapić za raznjik položiti na kraj kore...

...te urolati.

Pleh premazati margarinom (ili uljem), staviti pripremljenu koru (blago skupiti sa obe strane skidajući sa štapica za ražnjic).

Postupak ponoviti i sa preostalim korama (sa preostalih 17 kora) i nadevom.

Pripremljene pitice premazati mešavinom gazirane mineralne vode i ulja...

...te peci u dobro zagrejanoj rerni na 200 stepeni 20 minuta. Potom pleh izvaditi iz rerne, premazati pitice mešavinom gazirane mineralne vode i ulja...

...te vratiti u rernu i peci još 15 minuta na 180 stepeni. Gotove pitice izvaditi iz rerne, servirati te poslužiti.

Savet

Služiti uz jogurt. Idealne su za doručak. Prijatno.